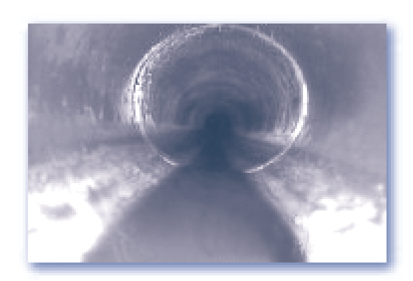
Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

¿POR QUÉ UN PROGRAMA DE CONTROL DE GRASAS Y ACEITES?

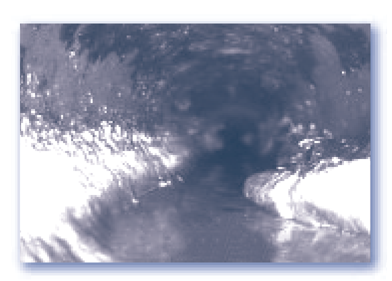


INTRODUCCIÓN

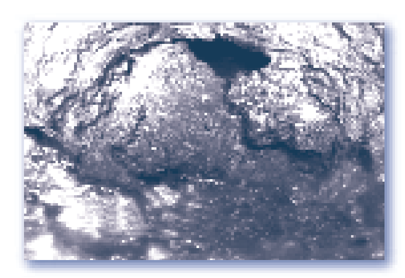
Las grasas y los aceites (con abreviatura en inglés FOG, de Fats, Oils and Grease), causan serios problemas al alcantarillado. El FOG se adhiere a las paredes de las tuberías cuando se tira por el drenaje. Con el tiempo, el FOG puede restringir el flujo en una tubería hasta que se obstruye completamente o se desborda. Las obstrucciones y desbordes ocasionan suciedad maloliente que a su vez puede dañar su negocio, su propiedad, sus ganancias y también el medio ambiente.



Tubería limpia



Tubería recubierta de grasa



Tubería obstruida con grasa



Derrame de la alcantarilla

EVITE PAGAR MULTAS Y LOS COSTOS DE LIMPIEZA

Los bloqueos de FOG pueden causar desbordes de alcantarillas en empresas, viviendas cercanas o vías fluviales cercanas, lo que puede causar pérdidas a una empresa. Los desbordes que afectan adversamente la salud pública, las vías fluviales y el alcantarillado pueden resultar en multas elevadas y grandes costos de limpieza. Se pueden evitar estos problemas previniendo que el FOG entre a las alcantarillas.

LOS BENEFICIOS DE EVITAR QUE EL FOG ENTRE AL SISTEMA DE DRENAJE

Prevenir los bloqueos de tuberías y desbordes de alcantarillas vinculados a las grasas beneficia a su empleador y al medio ambiente de las siguientes maneras:

- Evita sanciones y costos elevados de limpieza
- Evita la pérdida de actividad comercial a causa de taponamientos de alcantarillas
- Mantiene limpio el medio ambiente

Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-875-FATS (3287) o visite:

WWW.STOPTHECLOG.COM

Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

CÓMO DESECHAR CORRECTAMENTE LAS GRASAS Y LOS ACEITES

MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO



DESECHAR CORRECTAMENTE

Coloque los restos de comida en la basura. No ponga restos de comida en los lavabos, tuberías, trituradores de basura, lavavajillas o cualquier otra cosa que se conecte con los sistemas de alcantarillas o de drenaje pluvial.

LIMPIAR Y RASPAR

Limpie o raspe las ollas, sartenes, vajilla y zonas de trabajo en la basura para sacar las grasas y los aceites (FOG) y los residuos de comida de los utensilios de cocina, vajilla, etc. antes de lavarlos.

TEMPERATURA CORRECTA DEL AGUA

Use agua tibia (120°F a 140°F) en todos los lavabos, especialmente en los lavabos de enjuague previo.

REJILLAS DE DRENAJE

Use rejillas de drenaje que se puedan lavar y quitar fácilmente en el drenaje de los lavamanos, en los drenajes del piso, en los lavabos de la cocina, en los lavamanos de trapeadores y en los lavabos para las manos.

FILTROS DE CAMPANAS

Limpie los filtros de las campanas en lavamanos, no afuera.

DERRAMES

Bloquee los lavabos, los drenajes del piso o las bocas de tormenta cerca de derramamientos de FOG y límpielos usando materiales absorbentes, como barrido absorbente, arenilla para gatos o toallas de papel. Coloque los materiales usados en una bolsa sellada separada antes de tirarlos a la basura. Limpie la zona con trapeador y tire el agua del trapeador en el lavamanos de trapeadores.

DESBORDES

Prevenga que los derrames y desbordes que ocurran afuera entren a el drenaje pluvial, creando para ello una barrera con tierra, arenilla para gatos o cualquier otro material absorbente para contener el derrame o el desborde hasta que se limpie. Los desbordes de interceptores al aire libre pueden resultar en multas y costos derivados de la limpieza (vea las hojas de instrucciones *Mantenimiento de la trampa de grasa* y *Mantenimiento del interceptor de grasa*). Informe a la administración para que puedan llamar a la entidad local de alcantarillado para informar el desborde.

RECICLADO

Recicle el aceite de cocina usado y la grasa poniéndolos y almacenándolos en un recipiente de reciclado.

MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO DE REMOCIÓN DE GRASA

Limpie frecuentemente las trampas de grasa adentro del edificio y dentro de lo posible supervise toda la limpieza y el mantenimiento de los interceptores de grasa afuera del edificio para estar seguro de que se les mantenga correctamente.



Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-875-FATS (3287) o visite:

WWW.STOPTHECLOG.COM

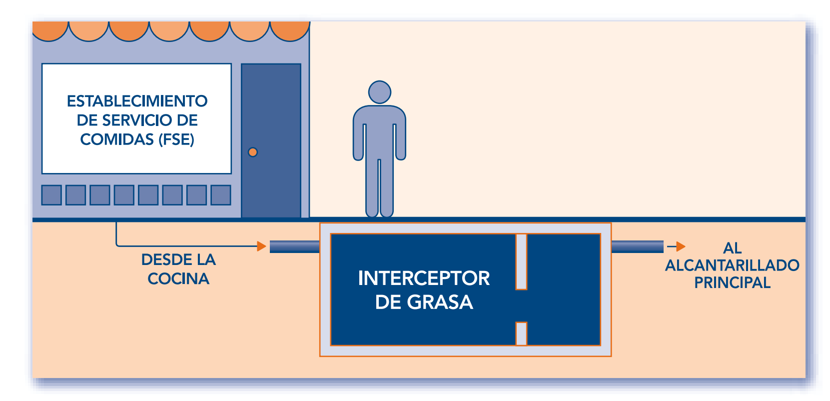
DISPOSITIVOS DE REMOCIÓN DE GRASA



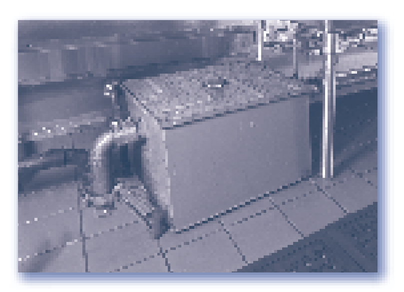
¿QUÉ SON LOS DISPOSITIVOS DE REMOCIÓN DE GRASA?

Los dispositivos de remoción de grasa separan las grasas y los aceites (fats, oils and grease, FOG) del agua de desecho antes de que las aguas entren al alcantarillado. Hay interceptores de grasa subterráneos de gran tamaño que se instalan afuera y trampas de grasas de menor tamaño que se instalan adentro.

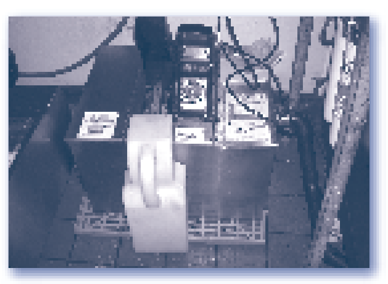
¿QUÉ DISPOSITIVO DE REMOCIÓN DE GRASA TIENE?



Interceptor de grasa subterráneo afuera del edificio



Ejemplo de trampa de grasa manual en el edificio



Ejemplo de trampa de grasa automática en el edificio

¿DÓNDE ESTÁ UBICADO EL DISPOSITIVO DE REMOCIÓN DE GRASA EN SU RESTAURANTE?

Sepa dónde está ubicado su dispositivo de remoción de grasa para poder mantenerlo y usarlo correctamente. Los interceptores de grasa de gran tamaño que se instalan bajo tierra están afuera y las pequeñas trampas de grasa **manuales** o **automáticas** por lo general están dentro del edificio, cerca del lavamanos, más altas que el piso o en el piso. El mantenimiento correcto de los interceptores de grasa y de las trampas de grasa previene que el FOG se escurra por el drenaje, obstruyendo las tuberías y posiblemente causando un desborde del alcantarillado en el restaurante.

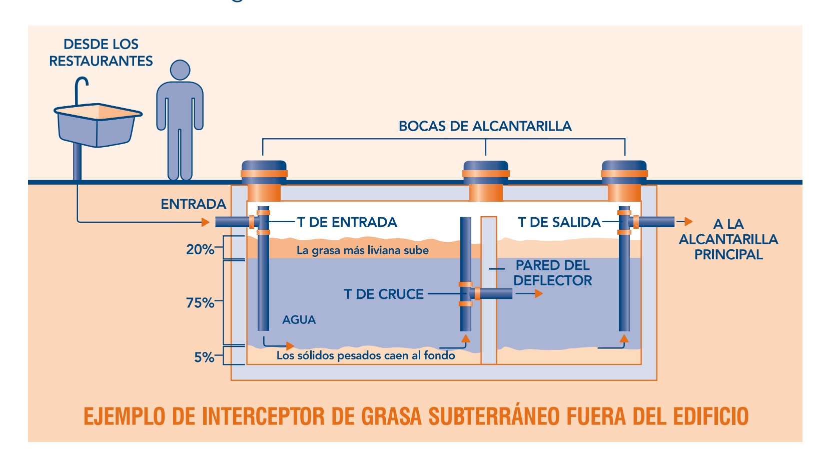
Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

EL MANTENIMIENTO DEL INTERCEPTOR DE GRASA



INTRODUCCIÓN

Un interceptor de grasa es un dispositivo subterráneo instalado afuera del edificio que quita la grasa y el aceite (fats, oils and grease, FOG) del agua de desecho antes de que entren al alcantarillado. El agua de desecho entra al interceptor desde los drenajes de la cocina y se la hace fluir más lentamente, para que los desechos sólidos se puedan depositar en el fondo. Como la grasa es más ligera que el agua, flota en la superficie. El interceptor de grasa se debe bombear completamente cada tres meses. El contenido grasoso del interceptor se conoce como grasa "marrón" y por lo general se desecha en una instalación de tratamiento de efluentes, pero es probable que en el futuro pase a ser una fuente de energía renovable.



EJEMPLO DE INTERCEPTOR DE GRASA SUBTERRÁNEO FUERA DEL EDIFICIO

LAS MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO

Siga las hojas de instrucción *Cómo desechar correctamente las grasas y los aceites y mejores prácticas de manejo,* para evitar bombear los interceptores con tanta frecuencia.

MANTENIMIENTO

Haga bombear el interceptor completamente al menos una vez cada tres meses. Dentro de lo posible supervise toda la limpieza y el mantenimiento de los interceptores de grasa para estar seguro de que todo el FOG (líquido y sólido) se quite del interceptor después del bombeo.

EL TRANSPORTISTA DE DESECHOS GRASOS

Un transportista de grasa autorizado debe registrar el volumen de grasa y de líquido que quitó y darle un recibo.

SI OCURRE UN DESBORDE

Recomendamos que haga lo siguiente:

- Pare el flujo de agua hacia los drenajes de la cocina que desagüen en el interceptor cerrando el/los grifo(s).
- Si hay flujo de líquido hacia una boca de tormenta, párelo empleando materiales absorbentes, como arenilla para gatos o tierra, y limpie los desbordes.
- Llame lo antes posible a la entidad local de alcantarillado, al (916) 875-6730.
- Llame a un plomero para que inspeccione las tuberías de alcantarillado, verifique que el interceptor esté funcionando correctamente y limpie el derrame.
- Nunca use agua para lavar o rociar los derrames de FOG hacia el drenaje pluvial.
- Al limpiar un pequeño derrame usted mismo, use materiales absorbentes y coloque los materiales usados en una bolsa sellada separada antes de tirarlos a la basura.

Prevenga que los derrames de grasa afuera del edificio afecten adversamente la salud pública y el medio ambiente, incluyendo el drenaje pluvial, desechando correctamente el FOG y realizando el mantenimiento adecuado del dispositivo de remoción de grasa.



Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

EL MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA



INTRODUCCIÓN

Hay dos tipos de trampas de grasa, **manuales** y **automáticas.** Debe saber dónde está ubicada su trampa de grasa y cómo abrirla y mantenerla.

Siga las hojas de instrucción ***Cómo desechar correctamente las grasas y los aceites y mejores prácticas de manejo*** para que no tenga que limpiar las trampas con tanta frecuencia.



Ejemplo de trampa de grasa manual*

(se recomienda mantenimiento semanal)



Ejemplo de trampa de grasa automática*

(se recomienda mantenimiento diario)

MANTENIMIENTO

Las trampas de grasa **automáticas** deben estar en un lugar de fácil acceso y se les debe examinar a diario. Las trampas de grasa **automáticas** están diseñadas para quitar automáticamente las grasas y los aceites de desecho capturados. El mantenimiento diario de esos sistemas debe incluir vaciar la rejilla de desechos de comida y verificar si el recipiente de acumulación de grasa y aceite se tiene que vaciar. Las trampas de grasa **manuales** se tienen que limpiar al menos una vez por semana. Sin embargo, si la trampa está más del 25 por ciento llena de grasa después de una semana, se debe limpiar más a menudo. Nunca use agua caliente, ácidos, productos cáusticos, solventes o agentes emulsificadores al limpiar las trampas de grasa. Es recomendable que antes de limpiar la trampa **manual** ponga hielo por el drenaje del lavabo que salga hacia la trampa para enfriar el agua y jugo de limón para ayudar con el olor.

*Para obtener más información sobre cómo mantener sus trampas de grasa, consulte su manual de usuario o póngase en contacto con el fabricante.

DESECHOS DE LA TRAMPA DE GRASA

La grasa de las trampas **automáticas** se puede mezclar con aceite usado y grasa que se coloca en un recipiente de reciclado. Sin embargo, debe preguntar a la empresa de reciclado si permite que se mezclen los desechos de la trampa de grasa **automática** con los aceites usados de cocina y de la freidora.

La grasa de la trampa de grasa **manual** no se puede reciclar. Se considera de la misma manera que la grasa "marrón" de un interceptor de grasa a causa de la gran cantidad de agua que está mezclada con la grasa. Para desechar la grasa de una trampa de grasa **manual**, solidifique la grasa mezclándola con un material absorbente, como arenilla para gatos y después séllela en una bolsa separada antes de tirarlo.

REGISTROS DE MANTENIMIENTO

Mantenga registros de mantenimiento que muestren quién limpió la trampa y en qué fecha.

SI OCURRE UN DESBORDE

Pare el flujo de agua hacia la trampa de grasa y tome acción inmediata para contener y limpiar el desborde. Informe inmediatamente a la administración. Es posible que también tenga que notificar a la entidad local de alcantarillado y que tenga que llamar a un plomero para que limpie las tuberías de alcantarillado y verifique que la trampa esté funcionando correctamente. Al limpiar un derrame usted mismo use materiales absorbentes y ponga los materiales usados en una bolsa sellada separada antes de tirarlos a la basura.



Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

CÓMO RECICLAR LA GRASA DE LA COCINA



INTRODUCCIÓN



El reciclado del aceite de cocina usado y de la grasa de freidoras y otros utensilios de cocina mantiene las grasas y los aceites (fats, oils and grease, FOG) fuera de las alcantarillas y del drenaje pluvial. El aceite de cocina y la grasa que no se mezcló con agua también se conoce como grasa “amarilla” y se puede reciclar para forraje, lubricantes y combustibles como el biodiesel. El aceite de cocina usado y la grasa se deben almacenar en recipientes sellados que se pueden guardar afuera. Las pequeñas cantidades de aceite que no se puedan reciclar se deben solidificar con materiales absorbentes y los materiales usados se deben poner en una bolsa sellada separada antes de tirarlos. Las grandes cantidades de aceite de cocina se deben reciclar.

LO QUE NO SE DEBE HACER AL RECICLAR GRASA

- NO vierta FOG en el lavabo, en el drenaje del piso, en el drenaje pluvial, en los contenedores de basura, en bolsas plásticas, en superficies al aire libre o en zonas de jardines.
- NO combine el FOG de la trampa de grasa **manual** o del interceptor de grasa con los aceites y las grasas reciclables.*
- NO lave la zona de reciclado o los derrames al aire libre en las alcantarillas o en el drenaje pluvial.

* Vea las hojas de instrucciones ***Mantenimiento de la trampa de grasa*** y ***Mantenimiento del interceptor de grasa*** para más información sobre cómo desechar el FOG no reciclable.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER AL RECICLAR GRASA

- GUARDE el aceite de cocina usado para reciclarlo, vaciándolo en contenedores sólidos que pueda levantar fácilmente y verter en un recipiente de reciclaje que se pueda sellar.
- COMBINE el aceite usado y la grasa acumulada en una trampa de grasa **automática** con el recipiente de grasa reciclada después de preguntar a la empresa de reciclado si está bien mezclar esos aceites.
- MANTENGA los recipientes sellados, bien cerrados o trabados para prevenir que se arroje algo en ellos ilegalmente y para protegerlos de los insectos, los animales, el agua de lluvia y el viento. Si los recipientes se guardan afuera, manténgalos debajo de un techo y lejos del drenaje pluvial.
- INFORME a la administración si un recipiente o un contenedor se desborda o tiene una pérdida.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LA GRASA RECICLADA

- Mantenga el lugar limpio usando materiales absorbentes o trapeadores absorbentes y coloque el agua sucia del trapeador en el lavabo del trapeador.
- Coloque los materiales absorbentes o la arenilla para gatos, las toallas de papel y demás materiales similares para la limpieza en una bolsa de plástico sellada separada antes de botarlos a la basura.
- Mantenga los materiales de limpieza de derrames que consistan de trapos, materiales absorbente, arenilla para gatos, etc., cerca del lugar de almacenamiento y en un lugar accesible.
- Mantenga limpio el exterior del recipiente usando materiales absorbentes para limpiar la grasa visible.



Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-875-FATS (3287) o visite:

WWW.STOPTHECLOG.COM